

Hauptausgabe

Neue Luzerner Zeitung AG  
6002 Luzern  
041/ 429 51 51  
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 75'518  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

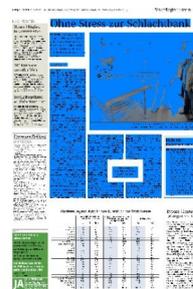
Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 12  
Fläche: 55'230 mm<sup>2</sup>

## Ohne Stress zur Schlachtbank



Hier werden künftig Würste hergestellt. Metzger Goran Pantelic erklärt die verschiedenen Produktionsschritte in der neuen Uelihof-Metzgerei.

Bild Boris Bürgisser



Hauptausgabe

Neue Luzerner Zeitung AG  
6002 Luzern  
041/ 429 51 51  
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 75'518  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 12  
Fläche: 55'230 mm<sup>2</sup>

## EBIKON Der Fleischkonsum stagniert, Metzgereien sind unter Druck. Das hindert die Bio-Metzgerei Uelihof nicht daran, massiv auszubauen – und das Tierwohl über alles zu stellen.

BEATRICE VOGEL  
region@luzernerzeitung.ch

Die neue Uelihof-Metzgerei an der Industriestrasse in Ebikon ist gross. So gross, dass sie im Moment erst zu einem Drittel ausgelastet ist. Nur zweimal wöchentlich wird geschlachtet. «Wir haben für die nächsten zwanzig Jahre gebaut», sagt Geschäftsführer Martin Schmitz. Bisher produzierte der Biobetrieb etwa 50 Tonnen Fleisch pro Jahr, davon über die Hälfte Rindfleisch. Doch langfristig soll diese Menge massiv erhöht werden. Der Neubau beherbergt einen Schlachthof, den daran anschliessenden Metzgereibetrieb mit Zerlegerei, Würsterei, Räucherei und Verpackungsanlage sowie Büroräumlichkeiten und einen Fabrikladen. Neu befindet sich auch die gesamte Administration der Uelihof AG in Ebikon.

### Noch strenger als Bio

Der Neubau sei nötig gewesen, da am bisherigen Standort in Littau zu wenig Platz gewesen sei, erklärt Schmitz. Auch das Schlachthaus sei an seine Kapazitätsgrenzen gestossen. «Aber der wichtigste Grund war, dass wir hier alles selber machen können», so Schmitz. Das bedeutet vor allem: so machen, wie es der eigenen Philosophie entspricht – und diese bedeutet mehr als nur Bio. Die Uelihof AG bezieht die Tiere nur von zertifizierten Bio-Suisse-Betrieben. Hinzu kommen eigene Richtlinien, die über die Anforderungen von Bio-Suisse hinausgehen: So verwertet Uelihof nur Tiere einheimischer Rassen, die Kühe dürfen ihre Hörner behalten, und die Schweine müssen Auslauf auf die Weide haben. Ausserdem darf der Transport zum Schlachthaus nicht mehr als zwei Stunden betragen. Der Bauer bringt die Tiere direkt vom Hof, ohne dass Sammeltransporte organisiert werden.

Im neuen Schlachthaus lässt man die Tiere ohne Hektik zur Schlachtbank marschieren. «Wir wollen die Tiere nicht in eine Stresssituation bringen – deshalb geben wir ihnen Zeit», erklärt Schmitz. In der Fleischmanufaktur sei das Schlachten eine ruhige Sache, man höre die Tiere nicht schreien.

### Traditionelles Metzgerhandwerk

Auch der Verarbeitungsprozess steht im Zeichen der Achtsamkeit. Das Fleisch wird nicht maschinell, sondern nach traditionellem Metzgerhandwerk zerlegt. Verarbeitet wird hauptsächlich Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung, Schweine- und Lammfleisch. Im Fabrikladen gibt es alle hauseigenen Fleischprodukte zu kaufen. Hinzu kommen eine Käsetheke, Gemüse, Teigwaren, Wein und weitere Lebensmittel – natürlich in Bioqualität.

### «Nachfrage steigt stetig»

«Das Geschäft läuft gut, die Nachfrage steigt stetig», freut sich Martin Schmitz. Uelihof lege grossen Wert auf Qualität. Diese rechtfertige denn auch die höheren Preise im Vergleich zu Nicht-Bioprodukten. Würde man weniger dafür verlangen, müsste man Kompromisse bei Tierhaltung und Verarbeitung in Kauf nehmen.

Am Samstag öffnete der Uelihof die Türen des neuen Gebäudes für die Bevölkerung. Gekommen sind auch Annemarie Beyer und Richard Sieber aus

### «Wir geben den Tieren Zeit.»

MARTIN SCHMITZ,  
GESCHÄFTSFÜHRER UELIHOF

Ebikon. Sie legen Wert auf die Herstellung der Koteletts. «Uns ist es wichtig, dass das Fleisch nicht maschinell zertrennt wird, sondern dass noch ein schöner Rippenknochen am Kotelett ist», so Annemarie Beyer. Sie esse lieber Fleisch von guter Qualität, dafür aber weniger.

Die Uelihof AG nahm ihren Anfang auf dem Bauernhof Mättwil in Horw.

Hier eröffnete Ueli Unternährer gemeinsam mit seinem Vater Walter 2002 den ersten Uelihof-Laden. Den Laden gibt es noch immer, inzwischen sind eigene Verkaufsläden in Luzern und Meggen hinzugekommen.

Zudem haben zahlreiche Bio- und Quartierläden Fleisch vom Uelihof im Sortiment. Die Unternährer gehörten in den 1970er-Jahren zudem zu den ersten Bauern in der Schweiz, die Mutterkuhhaltung betrieben. Heute gibt es davon über 5000 schweizweit.

## Biofleisch boomt seit Jahren

ZENTRALSCHWEIZ bv. «In der ganzen Zentralschweiz stellen wir eine deutlich steigende Nachfrage nach Biofleisch fest. Diesen Trend spüren wir seit vier bis fünf Jahren», sagt Rahel Probst, Medienverantwortliche Migros Luzern. Nicht nur beim Fleisch, sondern auch bei anderen Lebensmitteln erfreut sich Bio zunehmender Beliebtheit. Der Markt für Bioprodukte ist in den vergangenen Jahren stetig gewachsen, 2013 betrug das Wachstum schweizweit 12,1 Prozent. Der Grossverteiler Coop erzielte sogar ein Wachstum von 15 Prozent bei seinen Bioprodukten. Im Kanton Luzern gibt es gemäss Bio-Suisse zurzeit 318 Landwirtschaftsbetriebe, die nach Bio-Richtlinien produzieren.